附件3

部分不合格检验项目小知识

一、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐能有效地抑制霉菌、酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，并保持原有食品的风味。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中最大使用量为1.0g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定的影响。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，粉丝、粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg、在焙烤食品中铝的最大残留限量值为100mgkg。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

三、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，食糖中不得使用柠檬黄。红糖中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而滥用色素。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值，如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。